

Filet Colin Fumé Sans Peau 100/400gr

Réf : 11178

Fournisseur : ARGISFOOD

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	98.3% filet de colin lieu fumé "Pollachius Virens" sans peau, 1.5% sel, colorant E160b / 98.3% saithe, 1.5% salt, E160b colorant	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, FAO 27 Absence d'OGM	
Allergènes	poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	8 heures entre 0° et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Décongelez le produit 8 heures entre 0°C et 4°C. Faire cuire à coeur avant consommation.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 348	Énergie (kcal) : 82	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.1	Dont en sucres (g) : Traces	Protéines (g) : 18.9
Matières grasses (g) : 0.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0.2	Sel (g) : 1.5